Спецвыпуск
"Золотая коллекция рецептов"
№ 42 ноябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А. А.
Установочный тираж: 69 640 экз.
Заказ № 3175
Цена свободная.

Номер подписан в печать 20.11.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.

Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ №ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

НОВОГОДНИЕ ХОЛОДЦЫ, ЗАЛИВНОЕ, РУЛЕТЫ

№42

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ



ISSN 1992-3783
09042
9 771992 378002

Попова Наталья, г. Сергач

Холодец из курицы

1 куриная тушка, 2 лавровых листа, 4 гвоздички, соль, перец, 3 зубчика чеснока.

***Украшение:** 2 яйца, зелень петрушки.*

Курицу тушку промыть, залить водой (около 3 л), добавить соль, лавровый лист, гвоздику и перец. Варить не менее 2 ч., периодически снимая пену и жир. Процедить бульон.

Отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками, добавить рубленый чеснок.

На дно формы для холодца выложить слой мяса, залить бульоном, чтобы он только немного превышал уровень мяса. Поставить в холодильник на 1 ч. Затем выложить ломтики вареного яйца, листики петрушки и залить бульоном до самых краев формы. Поставить в холодильник остывать.



Совет:

Для того, чтобы холодец оставался прозрачным, нет надобности использовать сито или марлю. Следует просто во время варки бульона периодически снимать жировую подушку с его поверхности.

Апостолова Зинаида, г. Павлово

Холодец из куриных потрохов и телячьих ног

500 г куриных потрохов, 500 г ножек, 300 г моркови, 300 г лука, соль, чеснок по вкусу.

Куриные потроха (или гусиные, или индюшиные) - печень, желудок, голову, лапки, крылышки, сердце - очистить, залить водой. Телячьи ноги опалить, тщательно очистить, разрубить на части, положить к потрохам, добавить лук, морковь, соль и долго варить на небольшом огне до полной готовности. Холодец разделать, добавить чеснок и снова прокипятить. Разлить по тарелкам, украсить вареными яйцами.

Бакланова Диана, г. Таганрог

Холодец из свиных шкурок

1 кг свиных шкурок, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 головка чеснока, соль.

Шкурки промыть, залить 2-2,5 л холодной воды и, не закрывая крышкой, поставить варить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять пену, посолить, положить перец горошком, лавровый лист, убавить огонь и варить до готовности. Объем бульона должен наполовину уменьшиться. Достать свиные шкурки из кастрюльки, немножко остудить и пропустить вместе с чесноком через мясорубку. Разложить массу в лоток или по формочкам для холодца и залить бульоном, в котором варились шкурки. Сначала остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник. Подавать к столу с горчицей и тертым хреном.

Хаваева Елена, г. Кстово

Холодец «Деревенский»

2 свиных ноги (с копытами), 1 кг постной свинины, 1 кг говядины, 2 морковки, 2 луковицы, лавровый лист, перец горошком.

Ноги и мясо хорошо помыть и положить в кастрюлю единым куском. Залить холодной водой так, чтобы уровень ее был выше мяса на 15-20 см. Довести до кипения, снять пену шумовкой. Посолить, положить очищенную морковь и лук целиком, лавровый лист и перец. Убавить огонь на минимум, прикрыть крышкой и варить 6 ч.

Выбрать шумовкой все мясо, отобрать от костей ножки, мелко порубить свинину и говядину, перемешать получившийся фарш и выложить его в лоток ровным слоем толщиной около 3 см. Оставшийся бульон процедить и аккуратно, тонкой струйкой влить в лоток. Можно сверху украсить вырезанным из моркови цветком или листиками зелени, кружочками вареных яиц. Холодец остудить и убрать в холодильник.



Семенова Мария, г. Тюмень

Холодец «Городской»

800 г телячьей шейки, 2 куриных бедра, 1 морковь, 1 луковица, 1/4 корня петрушки, 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, укроп, 3 зубчика чеснока, 1 пакетик желатина.

Шейку и курицу положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она выступала над мясом на 5 см. Довести до кипения, снять пену. Убавить огонь и варить 4,5-5 ч. За 30 мин. до окончания варки положить морковь и лук, нарезанные средними ломтиками, корень петрушки и укроп (сухой или стебли свежего). Посолить. Минут за 5-10 до готовности положить лавровый лист и душистый перец горошком. По окончании варки вынуть мясо на дуршлаг. Бульон процедить. 2/3 ст. бульона немного остудить, развести в нем желатин. Теплую телятину измельчить ножом. Курицу нарезать немного крупнее. Чеснок выдавить через пресс, смешать с фаршем, при необходимости фарш посолить. Набухший желатин смешать с остальным бульоном, довести о кипения, но не кипятить. Бульон разлить по формам. Немного бульона оставить для смешивания с мясом, его поддерживать теплым, чтобы он не застыл. Формы убрать в холодильник, чтобы бульон немного застыл. После чего смешать оставшийся бульон с мясом, немного остудить. И равномерно разложить по формам. Убрать в холодильник для окончательного застывания. Перед подачей на стол окунуть форму в горячую воду и перевернуть на тарелку. Подавать можно с хреном, горчицей.

При желании слой жира можно аккуратно снять горячим ножом.

Александрова Валентина, г. Мтищи

Студень сборный

500 г телячьих и бараньих ножек, 200 г свиных ушей и свиной кожи, 300 г мякоти говядины, 2 моркови, 1 луковица, 5 долек чеснока, 1 лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Все перечисленные ингредиенты разрубить на маленькие куски, залить холодной водой и варить на слабом огне 6-7 ч., при этом время от времени снимая жир, чтобы бульон был прозрачным. Мякоть отделить, мелко порубить, положить в кастрюлю, залить бульоном, прокипятить 20 мин., после чего добавить измельченный чеснок и перец. Немного охладить и вылить в лотки для студня, поставить на холод.

Апанасова Людмила, г. Витебск

Студень по Гюнтеру Грассу

Половина свиной головы кладется в просторную кастрюлю, заливается подсоленной водой, приправленная гвоздикой, лавровым листом и целой большой луковицей, варится не менее 3–4 ч. После варки свиная голова разделывается так, чтобы отделить жир от костей, соскоблить желе с кожи, достать сгустившийся мозг, вываренный свиной язык. Мозг и язык нарезаются кубиками, а в продолжающий кипеть бульон помимо остатков свиной головы добавляются постные куски мяса, а также мелко покрошенный зеленый лук, маринованные огурцы, горчичное семя, каперсы, тертая лимонная корка, черный перец грубого помола. После этого добавляют уксус, снимают с огня, перекладывают в глубокое блюдо, ставят на холод.

Подают с жареной картошкой, хреном, яблоками.

Никишина Ангелина, г. Тверь

Холодец по-украински

Потребуется свиная или говяжья ножка, морковь, репчатый лук, лавровый лист, 4 зубчика чеснока, пакетик приправы для холодца и зельца.

Ножку промойте, залейте холодной водой (на 1 кг мяса - 1,5 л воды) и варите 4-5 часов, периодически удаляя пену. За 1-1,5 часа до конца варки добавьте нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук и лавровый лист. По окончании варки выньте ножку из бульона, отделите мясо от костей, мелко порубите его на разделочной доске, а затем положите в процеженный бульон вместе с приправой. Доведите до кипения, добавьте мелкорубленый чеснок, перемешайте, разлейте по тарелкам или формочкам и поставьте в холодное место до застывания.

Готовый холодец подавайте с хреном и горчицей, украсив его свежей зеленью.

Также можно приготовить холодец из говяжьего мяса. Для этого в процеженный бульон вместе с приправой и мелкорубленым мясом добавьте набухший желатин (50 г желатина на 1 л бульона), предварительно разведённый в небольшом количестве холодной воды.



Маркова Варвара, г. Екатеринбург

Холодец «Классический»

1 кг свиных или телячьих ног, 300 г голени телятины, 1 луковица, 3 моркови, 3 лавровых листа, 5 горошин перца, 2 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока, вода, соль, петрушка, 1/3 ст. уксуса.

Разрубите ноги на несколько частей. Варите ноги, свинину, овощи, лавровый лист, перец горошком, специи, чеснок в воде (только чтобы прикрыть) в течение 2 ч. на слабом огне. Снимите накипь, посолите по вкусу, добавьте петрушку, уксус и варите еще 2 ч. Процедите бульон, отставьте в сторону. Выньте ноги и морковь. Нарежьте мясо и морковь. Разложите ломтики моркови на дно смазанной маслом формы, сверху положите мясо. Добавьте петрушку и залейте бульоном, остудите в течение 4 ч.

Поснова Марина, г. Снежинск

Студень с крупой

500 г бараньих ног, головы, обрезь, 5 ст. воды, 5 луковиц, крупа пшеничная или ячневая - 2 ст. л., лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Обработанные, хорошо промытые бараньи головы и ноги, обрезь промыть, разрубить на части, залить холодной водой, добавить крупно нарезанный репчатый лук и варить на слабом огне в течение 6 часов, периодически снимая пену и жир. За 1,5 часа до окончания варки добавить обрезь. Затем с ножек и голов снять мякоть, мелко порубить, соединить с бульоном и крупой, заправить специями, кипятить 40-50 мин. Разлить студень в формы, охладить и поставить в холодильник до полного застывания.

Молаканова Анна, г. Ярославль

Студень из рыбы

500 г рыбного филе, 1 морковь, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 2 ст. л. желатина, лавровый лист, перец душистый горошком, соль по вкусу.

Желатин залить стаканом холодной воды и оставить для набухания на 1-1,5 ч. Рыбное филе положить в кастрюлю, добавить 3 стакана холодной воды, перец, крупно нарезанные корень петрушки, морковь, лук, подсолить и варить 30 минут при слабом кипении. За 5 мин. до окончания варки положить лавровый лист.

Готовую рыбу вынуть, измельчить. Бульон процедить, поместить в него измельченную рыбу, прокипятить при слабом кипении, ввести замоченный желатин и, помешивая, довести до его полного растворения, затем слегка остудить, добавить измельченный чеснок, разлить в формочки и поставить в прохладное место для застывания.

Подавать с соусом из хрена.



Совет:

Если вы собираетесь класть чеснок в самом конце варки, то лучше пропустить его через пресс для чеснока, а если за полчаса, то просто нарезать тонкими пластинками.

Мартынова Арина, г. Пятигорск

Холодец домашний

800 г говяжьих ножек, 400 г говядины, 1,4 кг курицы, 1 морковь, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки, соус - хрен, специи, соль.

Обработанные говяжьи ножки разрубить, залить холодной водой (2 л на 1 кг продукта) и варить при слабом кипении 6-8 ч., периодически снимая жир и пену. Через 3-4 ч. положить говядину и курицу и варить до готовности. За 30 мин. до окончания варки в бульон добавить овощи, лавровый лист и перец горошком. Сваренное мясо, курицу, ножки вынуть из бульона (у курицы удалить кости, у ножки - кости и сухожилия), мелко нарезать. В процеженный бульон положить измельченные мясные продукты, соль (2 ч. л. на 1 кг холодца), варить 10-20 мин. В конце варки добавить растертый чеснок. Холодец разлить в лотки или формы и охладить до застывания.

Хлебникова Светлана, г. Калининград

Щучина

1 щука.

Заливка: 1 л бульона, 5 г желатина.

Щуку выпотрошить, отрезать и обработать голову. Голову сварить с добавлением петрушки, перца и соли. В полученном бульоне сварить щуку. Мякоть щуки разобрать вилкой и сложить в стеклянный салатник. В бульон добавить замоченный желатин, растворить его при нагревании и довести до кипения. Мякоть щуки залить остывшим бульоном и поставить на холод. Студень должен быть полужидким.

Щучину подают в салатнике. Отдельно подают квас, заправленный горчицей, солью, мелкорублеными очищенными огурцами, шинкованной зеленью.

Лебедева Ирина, г. Тамбов

Студень из индейки

2 кг индейки, по 1 корню петрушки и моркови, 3 луковицы, 3 яйца, 2 белка, 50 г желатина, 1 головка чеснока, 10 горошин черного перца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мясо индейки (грудку, ножки) вымыть, залить холодной водой (в два раза больше веса мяса) и варить на слабом огне вместе с очищенными и разрезанными на четыре части кореньями и луком, солью и перцем до тех пор, пока мясо не станет легко отделяться от костей. Готовое мясо вынуть, отделить от костей и разложить в приготовленную посуду, украсив кружочками вареных яиц, листиками петрушки. Бульон охладить и процедить, добавить заранее замоченный в холодной воде желатин и взбитые белки, перемешать и поставить на очень слабый огонь. Когда белки всплывут, снять кастрюлю с огня и снова процедить прозрачный бульон. Чеснок измельчить, положить в марлевый мешочек и опустить на несколько минут в бульон. Залить почти остывшим бульоном разложенное мясо и поставить в холодное место для застывания.

К студню подать тертый хрен.



Маноцкова Анна, г. Иркутск

Заливной рулет из сардин

600 г мелких сардин, 2 ч. л. соли, черный молотый перец, 2 ст. л. рубленого укропа.

Для варки: 3 ст. воды, соль, 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 ч. л. 9% уксуса, 1 ч. л. сахара.

Желе: на 1 л рыбного бульона - 2 ст. л. желатина.

Сардины выпотрошить, промыть, удалить кости (так, чтобы обе половинки филе остались вместе). Внутреннюю сторону рыбы посыпать мелкой солью, большим количеством перца и рубленого укропа. Свернуть рыбу рулетом, начиная от хвоста. Закрепить края зубочисткой, уложить рыбу одним слоем в неглубокую посуду.

Кости и хорошо промытые головы без жабр положить в посуду с холодной водой, добавить вкусовые приправы и варить 10-20 мин. Затем процедить, добавить уксус и залить рулеты горячим бульоном. Прогревать 5-8 мин., затем вынуть рыбу шумовкой, подмешать к жидкости размоченный и разведенный желатин. В случае необходимости бульон для желе можно оттянуть. Бульон процедить и поставить остывать. Из рыбы вынуть деревянные шпильки, уложить рулеты в ополоснутые холодной водой мисочки или в большую форму и налить сверху остуженный бульон. Для застывания поставить в холодное место.

При подаче на стол выложить из формы, украсить веточками укропа и ломтиками яйца. На блюдо вокруг студня можно разложить листики зеленого салата, ломтики свежего огурца и помидора. К блюду подать тертый хрен, заправленный уксусом и сахаром.

Алёшина Маргарита, г. Вологда

Заливное овощное

300 г кольраби, 2 ст. л. растит. масла, 1 зубчик чеснока, 800 г консервированных помидоров, соль, перец, 2,5 ч. л. желатина, 100 г сыра брынзы или феты с зеленью, 1 пучок базилика.

Очистить кольраби, нашинковать очень тонкими ломтиками и посолить. Разогреть растит. масло, потушить в нем ломтики кольраби, накрыв крышкой, на слабом огне 5 мин. и остудить.

Сделать из томатов пюре. Очистить чеснок и пропустить его через пресс в томатное пюре. Приправить солью, перцем и сахаром по вкусу. Перемешать 6 ст. л. с желатином. Вскипятить оставшееся томатное пюре, добавить пюре с желатином и довести до кипения. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Базилик вымыть, отделить листья, оставить несколько штук для украшения, остальные крупно нарезать.

Положить в прямоугольную форму 2 ст. л. томатной массы и разровнять. Выложить сверху 1 слой ломтиков сыра, посыпать базиликом, покрыть слоем ломтиков кольраби и завершить 2 ст. л. томатной массы. Также выложить слоями оставшиеся продукты. Несколько раз потрясти форму, чтобы вышли пузырьки воздуха. Охлаждать около 1 ч.



Шевчина Алла, г. Кострома

«Заливные медальоны»

200 г ветчины, 200 г языка, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ч. л. горчицы, 1 л разведенного желатина, соль, перец.

Нарезать не очень тонкими ломтиками по 150 г отварного языка и ветчины. По 50 г ветчины и языка пропустить через мясорубку и перемешать с взбитым сливочным маслом, горчицей, солью и перцем. Полученной массой смазать пластинки ветчины, покрыть ломтиками языка, залить желатином и поставить в холодильник.

Молодина Надежда, г. Самара

Заливное из говядины «Экзюпери»

500 г говядины (мякоть), 1 пакетик желатина, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу.

Говядину варить целиком в высокой посуде, слив первый бульон, на медленном огне 5 ч., добавить лук с кожурой, перец, лавровый лист, соль. Пену снимать шумовкой. Вынуть мясо, остудить бульон. Стаканом охлажденного бульона залить желатин на 40 мин. Подогреть набухший желатин с оставшимся бульоном, медленно помешивая, не доводя до кипения. Опять остудить, заправить чесноком. Мясо нарезать одинаковыми ломтиками и выложить на блюдо. Залить приготовленным бульоном и поставить в холодильник до застывания. Украсить зеленью петрушки. Подавать с хреном, горчицей, аджикой.

Ходакова Любовь, г. Волгоград

Заливное «Принц Орлофф»

1 крупная куриная тушка, 1 бутылка (750 г) белого сухого вина, 2 крупные луковицы, 4 морковки, 100 г сливочного масла, 0,5 л разведенного желатина (на 1 бульона - 2 ст. л. желатина), 3 шампиньона, пучок эстрагона, соль, перец.

Очистить морковь и лук, нарезать крупными ломтиками. Обработанную курицу посолить и поперчить внутри и снаружи. Растопить сливочное масло, положить курицу и поставить на медленный огонь на 15 мин. Добавить крупно нарезанные овощи, увеличить огонь до среднего и оставить на 45 мин., полив курицу 2-3 раза образовавшимся соусом. Из бутылки отлить 1 ст. вина, остальное вылить в кастрюлю, снова поставить ее на огонь на 35 мин. Когда курица будет готова, выложить ее на блюдо и полностью остудить. Овощи и соус после варки курицы протереть через сито, с жидкости собрать жир, к разведенному желатину добавить обезжиренный бульон, стакан вина, перемешать. Промыть и обсушить листья эстрагона. Остывшую курицу выложить в глубокое блюдо, украсить листьями эстрагона, ломтиками вареных грибов, залить разведенным желатином и поместить в холодильник.

Совет:

Солить раньше бульон не рекомендуется, т. к. вода будет выпариваться, и продукт может оказаться пересоленным. Солить бульон совсем в конце варки тоже не стоит, иначе мясо может не успеть просолиться и в готовом блюде будет пресноватым.

Нефёдова Татьяна, г. Курган

Заливное из мозгов, ветчины и яиц

500 г мозгов, 400 г ветчины, 6 яиц, 2 пучка зеленого салата, 2/3 ст. томатного сока, 4 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа.

Соус: 1 луковица, 100 г муки, 20 г желатина, 1,5 ст. мясного бульона, 1/2 ст. 22% сливок, 1/2 белого сухого вина, соль, сахар по вкусу.

Мозги очистить от пленок и сварить в соленом кипятке, добавив немного уксуса, чтобы вода была лишь чуть кисловатой. Остудить мозги и нарезать небольшими кубиками, так же нарезать ветчину. Яйца разрезать вдоль на 8 частей каждое.

Для соуса: поджарить нарезанный лук до золотистого цвета в 50 г масла, добавить 80 г масла и 80 г муки, перемешать, но не жарить, влить сливки, а потом вскипятить. Затем разбавить горячим бульоном, смешанным с томатным соком, хорошо размешать, снова вскипятить, процедить через сито, добавить разведенный желатин, влить 1/2 стакана сухого белого вина, размешать.

В форму, смоченную холодной водой, влить немного соуса, остудить на льду или в морозильнике, положить форму набок и, поворачивая ее, остудить соус на стенках формы. Затем положить в форму рядами мозги, яйца и ветчину. Каждый ряд поливать соусом и охлаждать, посыпая рубленой зеленью. Заполнить всю форму, залить соусом и остудить. Выложить заливное на блюдо. По краю разложить кружки помидоров, положить на них кружки яиц. Между ними разместить листики зеленого салата, слегка политого смесью уксуса с растительным маслом.

Пономарева Кира, г. Павлово

Заливное из рыбы со спаржей

300 г рыбного филе, 100 г спаржи, 100 г замороженного зеленого горошка, 2 ст. л. лимонного сока, 2 вареных яйца, 20 г желатина, соль.

Спаржу нарежьте кусочками и сварите в подсоленной воде вместе с горошком. Филе сбрызните частью лимонного сока и припустите на слабом огне до готовности.

Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания, затем откиньте на сито.

Рыбу разберите на кусочки, смешайте с овощами, разложите в 4 порционные формочки и оформите нарезанными кружочками яйцами.

Рыбный бульон и овощной отвар процедите, соедините, доведите до объема 0,5 л, добавьте оставшийся лимонный сок, подготовленный желатин и доведите смесь до кипения.

Желе слегка охладите, залейте им рыбу с овощами и охлаждайте до застывания.

Перед подачей формочки опустите на несколько секунд в горячую воду, выложите заливное на блюдо. Оформите зеленью.



Чеботарева Ирина, г. Пятигорск

Заливные рыбные сиченики

800 г рыбы (мясистой), 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, лавровый лист, 2 горошины душистого перца, 1 ч. л. желатина, 50 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 небольшая луковица, 1 ст. молока, соль, перец молотый по вкусу.

С подготовленной рыбы снять филе без кожи и костей. Все рыбные отходы - головы, кожу, плавники, кости залить холодной водой, добавить мелко нарезанные петрушку, сельдерей, специи и посолить. Варить 1 ч., после чего отвар процедить и положить в него предварительно замоченный в воде желатин. Довести до кипения, снять с огня и остудить.

Мякоть рыбы пропустить вместе с размоченным в молоке хлебом и слегка обжаренным на масле луком через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, заправить яйцом, влить 3 ст. л. молока и как следует вымешать его.

Разделать небольшие лепешки и, не обваливая в муке, положить в неглубокую кастрюлю, наполовину залить рыбным бульоном. Поставить на огонь и припустить в течение 15 мин.

Затем сиченики выложить в глубокое блюдо, украсить каждый ломтиком лимона, красиво нарезанными ломтиками вареных или маринованных овощей и, залив частью охлажденного отвара, поставить в холодильник.

Когда желе застынет, залить остальным отваром.

Отдельно подать тертый хрен с уксусом или майонез с хреном.

Кушнарева Елена, г. Самара

Заливное «Для грибников»

300 г соленых грибов, 1/2 ст. рассола от грибов, 1 ст. л. желатина.

Желатин заранее замочить в 1/2 ст. воды. После набухания подогреть, но не кипятить, добавить грибной рассол. На дно посуды, в которой будем делать заливное, налить тонким слоем желатин. Дать немного застыть, выложить грибы и залить оставшимся желатином. Убрать для застывания в холодильник. Подавать с салатом из вареного картофеля, лука и грибов, заправленного маслом и уксусом.

Багаевскова Ангелина, г. Вязники

Заливное из путассу

1 кг путассу, 1 л воды, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 40 г желатина, по 3 горошины душистого и горного перца, зелень, соль.

Позвоночник, кости, прихвостовую часть, плавники и голову рыбы промыть, сложить в кастрюлю и, подсолив, варить 1 ч. Затем в бульон положить очищенные и нарезанные овощи, перец, филе и варить 15 мин. Вынуть филе шумовкой, охладить, нарезать ломтиками и уложить их на блюдо. В подсоленный по вкусу и процеженный бульон добавить предварительно замоченный в кипяченой холодной воде желатин, нагреть его, не доводя до сильного кипения, постоянно помешивая до полного растворения. Охладить бульон и дать ему отстояться, осторожно слить прозрачную часть бульона. Кусочки рыбы украсить ломтиками лимона, моркови и веточками зелени. Залить бульоном и поставить на холод.

Аханова Ольга, г. Оренбург

Заливное из скумбрии с белым вином

***Отвар:** 2 ст. воды, 2 ст. белого сухого вина, 2 средние луковицы, 1 средняя морковь, 1/2 корня петрушки, 3 веточки сельдерея, 1,5 ч. л. соли, 4 горошины черного перца, 1 гвоздика, 1/4 ч. л. сушеного майорана, 1 кг кожи, голов и костей любой крупной свежей рыбы (без жабер и глаз), 1/2 лимона, 3 веточки зелени петрушки.*

Налить в кастрюлю воду, вино, положить измельченные лук и морковь, петрушку, сельдерей, соль, перец, раздавленные цветочки гвоздики, лавровый лист, майоран. Довести до кипения и варить на слабом огне полчаса. Процедить, остудить, положить в отвар голову, кожу и кости рыбы и варить на слабом огне под крышкой 1,5-2 ч. Остудить, отвар процедить, скумбрию очистить, выпотрошить, не разрезая брюшка, и положить в глубокую сковороду. Потом залить частью отвара (должен покрывать рыбу на половину или треть), накрыть крышкой и припустить до готовности на слабом огне. Вынуть и остудить.

Рыбу выпотрошить, залить остуженным отваром так, чтобы он только покрывал рыбу, довести до кипения и варить на слабом огне 15 мин., остудить в бульоне. Затем вынуть, разрезать на куски, выбрать все кости и уложить рыбу на блюдо. Отвар варить на слабом огне, пока количество жидкости не убавится вдвое. Отвар остудить, процедить и залить им уложенную на блюдо и украшенную зеленью и каперсами рыбу. Охладить до образования желе.



Запорожская Тамара, г. Семенов

Яйца «Фаберже»

7 яиц, ветчина (или карбонад, окорок, колбаса и т.д.), 100 г куриного филе, горошек, кукуруза, клюква, 2 ст. л. желатина, зелень.

Желатин залить 1/2 ст. холодной кипяченой воды и оставить на 1 ч. Филе отварить в подсоленной воде.

Яйца хорошо вымыть. Затем у яиц с тупого конца сделать отверстие диаметром примерно 2-2,5 см, вылить белок и желток. В теплой воде растворить пищевую соду, замочить скорлупу. Затем ее хорошо промыть под проточной водой.

Ветчину нарезать соломкой. Вместо ветчины можно использовать отварное куриное филе. В 1 ст. горячего бульона растворить желатин.

На дно скорлупы выложить зелень, клюкву, добавить мясо, горошек, кукурузу. Залить бульоном с желатином. Поставить в холодильник на ночь.

Затем скорлупу аккуратно очистить.

Гривина Любовь, г. Стерлитамак

Заливное «Говорун»

1 язык (весом около 1 кг), 20-25 г желатина (на 2,5-3 ст. желе), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица.

***Украшение:** 4 вареных яйца, 1 огурец, 1 пучок петрушки.*

***Гарнир:** салат или капусты по вкусу, 2 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого салата, маринованные вишни, сливы, виноград по вкусу.*

Свежий язык, сваренный, охлажденный, нарезанный тонкими кусками, залить так же, как осетрину. Желе приготовить на бульоне, полученном при варке языка, причем необходимо с бульона снять жир. Куски языка до заливки нужно украсить ломтиками вареного яйца, свежего огурца, листиками зелени петрушки. Залитые куски вырезать, обводя каждый кусок концом ножа, уложить красиво на блюдо и гарнировать с одной или двух сторон салатом из белой или красной капусты, кружками помидоров и свежего огурца, маринованными вишнями, сливами, виноградом. Украсить зеленым салатом и зеленью петрушки. Отдельно подать майонез или соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.



Паниотова Валерия, г. Таганрог

Заливное из ветчины с вином

200 г ветчины, 4 маринованных огурца, 10 отварных шампиньонов, 1 ст. бульона, 20 г желатина, 1 ст. сухого белого вина.

Бульон вскипятить, добавить вино и разбухший желатин. Ломтики ветчины скатать в рулеты фунтиками с половинкой огурца, разрезанного вдоль. Разложить их на блюде тонким концом к центру. Между ними положить половинки грибов и, когда желе остынет, залить рулеты.

Панфилова Римма, г. Анапа

Заливное из гуся

400 г жареного мяса гуся, 3 ст. бульона (можно из кубика), 3 моркови, 1 корень сельдерея, 3-4 соцветия цветной капусты, 3 яйца, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. консервированного горошка, 1 ст. л. сока лимона, 2 ч. л. желатина, соль и перец по вкусу.

Жареное гусиное мясо нарезать небольшими кусочками. В стакане бульона припустить нарезанные морковь и сельдерей, добавить цветную капусту. Через несколько минут добавить нарезанное мясо, лимонный сок, горчицу, соль и перец. Бульон слить, довести до кипения и растворить в нем предварительно замоченный желатин.

В порционную посуду разлить часть бульона и, когда он застынет, положить сверху кружочки вареного яйца. На них кусочки мяса и овощи, смешанные с горошком. Залить оставшимся бульоном.

Подавать с маринованными овощами, маслинами, ломтиками лимона.

Каменщикова Елена, г. Нальчик



- 800 г карасей,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 1 лимон,
- 2 яйца,
- зелень,
- 7 горошин перца,
- соль,
- 1 ст. л. желатина,
- лавровый лист.

Студень из карасей

- Мелких карасей почистить, выпотрошить, промыть, залить холодной водой, добавить лук, морковь, лавровый лист, черный перец.
- Когда рыба будет готова, вынуть ее, охладить и отделить филе от костей. Бульон процедить, вскипятить и добавить размоченный желатин. Довести до готовности на очень медленном огне, не давая закипать.
- Рыбу уложить в форму, украсить зеленью, ломтиками лимона и фигурно нарезанной морковью, а также кружочками вареных яиц. Залить бульоном и поставить в холодильник.

Анохина Диана, г. Ярославль



- 1 куриная тушка (1 кг),
- 2 свиные ножки (1 кг),
- 1 кг свиной рульки,
- 1 язык говяжий,
- 4 лавровых листа,
- 1 луковица,
- 7 зубчиков чеснока,
- душистый перец,
- соль.

Холодец сборный

- Все сложить в кастрюлю и залить холодной водой, мясо должно прикрываться водой на 15 см. Варить, посолив по вкусу, 6 ч. За 15 мин. до окончания варки добавить 1 луковицу, 4 лавровых листа.
- Вынуть мясо, отделить от костей и разложить по тарелкам, добавив мелко нарезанный чеснок (на дно формы), посыпать душистым перцем и залить бульоном. Когда холодец остынет, поставить в холодильник.

Лакизина Наталья, г. Рязань



- 1 кг мясной обрезки,
- 2 моркови,
- 1 луковица,
- 1 головка чеснока,
- корень петрушки,
- лавровый лист,
- перец душистый,
- соль.

Холодец говяжий

- Говяжьи ножки (мясные обрезки) несколько раз промыть, разрубить небольшими кусками, положить в большую кастрюлю и залить 4 л холодной воды. Воду довести до кипения, постоянно снимая пену, варить 4-5 ч. при медленном кипении. В конце варки добавить крупно нарезанную морковь, лавровый лист, перец, лук, петрушку и соль. Когда бульон станет густым, вынуть из него мясо, кости и процедить.
- Мякоть отделить от костей, мелко порубить, положить в бульон и варить еще 30 мин. Затем добавить рубленый чеснок, посолить, охладить, разлить бульон по лоткам, перемешивая, чтобы мясо не осело, и поставить на холод.
- Застывший студень разрезать на порции, подать к нему соус - хрен с уксусом или горчицу.

Дикова Валентина, г. Екатеринбург



- 300 г свежих, соленых или 100 г сушеных грибов,
- 20 г желатина,
- 0,5 л грибного отвара,
- 1 зубчик чеснока,
- соль по вкусу.

Студень грибной

- Свежие грибы отварить и мелко порубить. Сушеные грибы замочить, отварить и нашинковать, соленые - отжать от рассола, промыть и нарезать, маринованные - отделить от маринада и измельчить.
- Желатин замочить в воде и, нагревая, растворить в отваре от свежих или сушеных грибов с добавлением соли и рубленого чеснока. Для студня из маринованных и соленых грибов: желатин растворить в воде с добавлением рассола или маринада. Измельченные грибы положить в формы, залить растворенным желатином и охладить.

Мишустова Алла, г. Орел



- 1 свиная рулька,
- 500 г свиной кожи,
- 2 луковицы,
- 2 ч. л. красного сухого вина,
- 2 ст. мясного

Холодец из свиной рульки

- Рульку варите в течение 3 ч., залив мясным бульоном, за 30 мин. до готовности добавьте вино, посолите и поперчите.
- Поставьте в холодильник на 3 ч. до застудневания.
- Для соуса: соевый соус смешайте с толченым чесноком.
- При подаче холодец разрежьте на порции. Соус подайте отдельно.

Федорова Дарья, г. Сызрань 14



- 1,8 кг куриных потрохов,
- 300 г куриного мяса,
- желатин (на 1 л бульона - 2 ст. л. желатина),
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- соль, перец.

Студень из куриных потрохов

- Тщательно обрабатывают потроха. Ножки обдают кипятком, снимают грубую кожу. Желудок разрезают, очищают.
- Промытые потроха, заливают холодной водой и варят 3 ч. на медленном огне. За 1 ч. до окончания варки кладут куриное мясо.
- Достают потроха из кастрюльки, остужают и пропускают через мясорубку. Бульон процеживают, добавляют заранее замоченный желатин, доводят до кипения, но не кипятят.
- Раскладывают массу по формочкам и заливают бульоном, в котором варились потроха. Сначала остужают до комнатной температуры, затем ставят в холодильник. Подают с горчицей и тертым хреном.

Никитина Нина, г. Муром



- 1 язык,
- 1 луковица,
- 2 моркови,
- 1 корень петрушки,
- 1 корень сельдерея,
- 1 лавровый лист,
- перец горошком,
- соль.

Для заливного:
- 1 л бульона,
- 1/2 ст. белого вина,
- 40 г желатина,
- майоран.

Заливное из языка

- Язык отварите со специями, кореньями и луковицей, очистите, нарежьте тонкими ломтиками. Разложите ломтики на блюде и украсьте тонкими кружочками моркови.
- Замочите желатин в холодной воде на 1 ч.
- Процедите бульон, долейте белое вино, бросьте веточку майорана, аккуратно влейте желатин и доведите до кипения, но не кипятите.
- Разлейте желе поверх языка аккуратно в 3 захода, дайте застыть. Подавайте с соусом из хрена.

Марченкова Анна, г. Тамбов 15



- 1 щука,
- 4 гвоздички,
- 1 ст. белого вина,
- 3 дольки лимона,
- 10 г желатина,
- перец горошком,
- лавровый лист,
- соль, перец.

Заливное из щуки

- Рыбу отварить, в отвар положить перец, гвоздику, лавровый лист и влить вино.
- Дать желатину набухнуть в воде, вскипятить, вылить в рыбный бульон. Добавить туда несколько кружков лимона. Все вскипятить, взбивая венчиком. Снять с плиты, дать отстояться, снова процедить (несколько раз).
- В довольно глубокое блюдо залить желе и охладить. Рядами уложить красиво нарезанные вареные овощи, свежую зелень, залить желе.
- Все охладить. Затем сверху раскладывают отварную рыбу, заливают желе и ставят в холодное место до полного застывания.

Лабачева Анна, г. Бор



- 100 г соленых грибов,
- 2 ч. л. желатина,
- 1 ст. воды.

Гарнир:
- 1 вареная морковь,
- 1 соленый огурец,
- 1 вареная картофелина,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ч. л. уксуса, зелень.

Грибы «Заливные»

- В воду добавить 3 ст. л. отжатого от грибов рассола, вскипятить, добавить размоченный в воде желатин, растворить его и жидкость процедить.
- В формочки налить тонкий слой желе, после того, как оно застынет, положить мелко нашинкованные грибы, кружки фигурно вырезанной моркови и залить желе.
- После того, как желе застынет, выложить его на блюдо, по краям которого положить гарнир и посыпать зеленью.

Лапина Наталья, г. Северодвинск 16



- 400 г мяса курицы,
- 10 г желатина,
- по 50 г моркови, петрушки, лука,
- 1/4 ст. красного вина,
- 1/4 ст. бульона,
- 2 ст. л. конс. горошка,
- 2 вареных яйца,
- зелень,
- соль по вкусу.

Заливное «Ряба»

- Промытую курицу разрубить на 4 части, сложить в сотейник, залить водой, добавить мелко нарезанные морковь, петрушку, лук, посолить после закипания и на слабом огне довести до готовности, периодически снимая пену.
- Филе уложить в формочки, украсить горошком, кружочками яиц, зеленью, залить частью приготовленного желе и поместить в холодильник. Остаток желе разогреть, влить в него красное столовое вино, размешать, поставить в холодильник и дать застыть. Затем нарезать ромбиками или кружочками и украсить ими курицу.

Борисова Ольга, г. Ачинск



- 500 г мягкого слив. сыра,
- 100 г твердого сыра,
- 100 г бекона,
- 2 ст. л. измельченного зеленого лука,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 1 ч. л. жидкого дыма.

«Сырное полено»

- Украшение: кунжут, зеленый лук, вареные соцветия брокколи и цветной капусты, полоски красного сладкого перца
- Соедините в емкости все ингредиенты, тщательно их перемешайте между собой, можно воспользоваться для этого блендером. Сформуйте из полученной массы продолговатое "полено", накройте его или заверните в фольгу и поставьте в холодильник на 8 ч. При подаче к столу украсьте "полено" овощами, поджаренным кунжутом.

Якушина Вероника, г. Ессентуки 17



- 300 г печени цыплят,
- 300 г ветчины,
- 1 луковица,
- 1/2 ст. л. муки,
- 1/2 ст. молока,
- 1,5 ст. л. слив. масла,
- чабрец, майоран,
- соль, перец.

Ветчинный рулет «Идеал»

- Поджаривают нарезанный лук в кипящем масле. На нем же поджаривают мелко нарезанную печень цыпленка, посыпают солью, перцем, майораном, чабрецом, мукой, еще немного поджаривают и подливают воду. Варят при помешивании до тех пор, пока не загустеет, затем снимают с огня и охлаждают. Дважды протирают через дуршлаг и пассеруют. Взбивают со сливочным маслом до вспенивания, при желании добавляют пряности. Раскладывают пласты ветчины, кладут на них паштет ровным слоем и свертывают рулетом так, чтобы с обеих сторон была видна начинка.

Барисова Светлана, г. Санкт-Петербург



- •500 г филе щуки,
- •1 лимон,
- •2 белка,
- •10 ст. л. сливок,
- •белый перец,
- •пучок укропа,
- •200 г филе лосося,
- •сливочное масло.

Рулет из щуки и лосося

•Филе щуки сбрызнуть лимонным соком и посолить. Растереть филе вместе с яйцом до однородной массы, разбавляя сливками, поперчить и поставить в холодное место. Укроп измельчить. Филе лосося нарезать длинными узкими полосками. Форму для кекса обильно смазать маслом. Выложить в посуду половину фарша из щуки, сверху посыпать приправами, затем положить кусочки лосося и сверху выложить оставшийся фарш. Выровнять массу и постучать формой по столу. В массе не должно быть никаких пустот. Накрыть блюдо фольгой и запекать в духовке около 30-40 мин. при 170°С. Затем слить выделяющуюся жидкость и опрокинуть форму. Украсить зеленью и кусочками лимона.

Ичева Влада, г. Томск



- •12 ломтиков красной рыбы холодного копчения,
- •150 г нежирного творога,
- •2 ч. л. хрена,
- •1-2 огурца,
- •молотый черный и белый перец.

Рулетики из красной рыбы

•Каждый ломтик красной рыбы холодного копчения выкладываем на отдельные листы фольги, оставляя свободными ее поля. Смешиваем творог с хреном и молотым перцем. Выкладываем на рыбу, сворачиваем по ширине в рулетики, заворачиваем в фольгу. Ставим в холодильник не менее чем на 2 часа.

•Перед подачей разрезаем на кружочки и кладем на ломтики огурцов или на чипсы.

Малчевская Яна, г. Муром



- •500 г говядины,
- •500 г свинины,
- •3 булочки,
- •1 яйцо,
- •4 ломтика бекона,
- •1 луковица,
- •3 яйца,
- •маринованные огурчики,
- • зелень,
- •3 ст. л. воды,
- •соль, перец.
- •Начинка: вареные яйца.

Мясной рулет с яйцом

•Булочки размочить в воде, отжать и пропустить через мясорубку с крупной решеткой вместе с мясом. Добавить рубленое яйцо, бекон, лук, петрушку, влить воду. Хорошо перемешать. Выложить массу на разделочную доску, постелив целлофановый пакет, в виде прямоугольника толщиной 1 см. По центру уложить в линию целые яйца и разрезанные вдоль огурцы. Мясо свернуть рулетом и запекать, подливая на противень воду.

Ларионова Ульяна, г. Челябинск



- •3 лаваша,
- •500 г копченой колбасы,
- •200 г сыра,
- •2 зубчика чеснока,
- •300 г моркови по-корейски,
- •майонез.

Закусочный рулет «Вкусняшка»

•Пласт лаваша раскладываем на столе и промазываем майонезом.

•Затем на него кладем слой колбасы, нарезанной соломкой, снова лаваш и промазываем майонезом. Кладем морковь. Затем снова - лаваш с майонезом. И завершающий этап сыр с чесноком (смешать заранее). После всего этого скручиваем рулет и кладем в холодильник на 30 мин.

Волгина Оксана, г. Ельня



- 4 яйца,
- 2 ст. л. муки,
- 2 ст. л. крахмала,
- 2 ст. л. майонеза,
- соль, перец,
- 300 г соленой рыбы,
- 1 лимон,
- 1,5 ст. л. слив. масла,
- 150 г маринованных корнишонов или шампиньонов,
- зелень.

Закусочный рулет «Нептун»

- Яйца взбиваем с солью, майонезом, добавляем муку и крахмал, перчим. Огурцы режем кружочками, а если грибы - пластинками, зелень очень мелко рубим.
- К зелени добавляем немного теста. Остальное выливаем на смазанную бумагу на противень, разглаживаем, чайной ложкой капаем зеленью, выкладываем огурцы и ставим в разогретую до 200°С духовку на 10 мин. Омлет смазываем сливочным маслом, в которое добавляем 1 ст. л. лимонного сока, выкладываем рыбу и скручиваем рулет. Ставим на 2 ч. в холодильник. Разрезаем на порционные кусочки и выкладываем на плоское блюдо, застеленное листьями салата.

Банникова Ольга, г. Вязьма



- 1 кг телятины (мякоть задней ноги),
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1 морковь,
- 1 корень петрушки,
- сельдерей, чеснок,
- пряности, перец,
- лавровый лист,
- кориандр, соль.

Рулет «Нижегородский»

- В толстых местах мяса сделать надрезы, отбить, натереть смесью соли с пряностями и толченым чесноком. Затем свернуть рулетом, завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Вынутую кость разрубить и поварить вместе с кореньями в течение 20 мин. Затем в этом бульоне варить рулет на медленном огне 1-1,5 ч. Рулет подается и в холодном виде. Для этого вынутый из бульона рулет придавить грузом. Выдержать под гнетом в течение 4-6 ч., нарезать ломтиками и подавать к столу вместе с овощами.

Лапина Наталья, г. Северодвинск



- 1 куриная грудка,
- 1 небольшая баночка плавленого сыра "Виола",
- зелень укропа, петрушки, базилика,
- 1 тонкий армянский лаваш.

Рулетики с цыпленком

- Куриное мясо отвариваем в небольшом количестве воды со специями, охлаждаем.
- Лаваш разрезаем на 8 частей. Каждую часть смазываем тонким слоем сыра "Виола", посыпаем мелко нарезанной зеленью, укладываем кусочек куриного мяса. Сворачиваем рулетики.
- Слегка обжариваем рулетики на чуть смазанной растит. маслом сковороде до хрустящей корочки. Охлаждаем.

Стефанова Ольга, г. Самара



- 400 г куриного филе,
- 100 г сыра,
- 2 ст. л. майонеза,
- 3 зубчика чеснока,
- 1 вареное яйцо,
- 50 г шампиньонов,
- маслины, зелень,
- помидоры,
- листья салата.

Рулетики «Быстрые»

- Грудку отварить, охладить, нарезать тонкими пластинами. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок и зелень измельчить. Шампиньоны отварить и мелко нарезать. Яйцо порубить.
- Сыр, чеснок, грибы, яйцо, зелень соединить и перемешать с майонезом.
- На каждую пластину куриного филе положить начинку и аккуратно свернуть рулетом. Край закрепить деревянной зубочисткой.
- Рулетики выложить на блюдо на листья салата.
- Украсить зеленью, маслинами и кружочками помидоров.

***Рулеты** - очень интересное и своеобразное блюдо, которое представляет практически безграничные возможности для кулинарной фантазии.*

Меняя начинку и основу, можно приготовить огромное количество самых разных блюд: холодные закуски, полноценные горячие блюда, десерты.

Герасимова Людмила, г. Ессентуки

Рыбный рулет

500 г слоеного теста, 500 г филе горбуши, 1 яйцо, 3 ст. л. молока, 1 луковица, зеленый лук, соль, перец.

Горбушу разделить пополам, одну половину пропустить через мясорубку. Лук нарезать, слегка обжарить и тоже пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить белок 1 яйца, молоко, соль, перец, все перемешать. Оставшуюся рыбу нарезать маленькими кусочками. Раскатать тесто, на него выложить слоями мелко нарезанный зеленый лук, рыбный фарш, кусочки рыбы, зеленый лук. Завернуть рулетиком. Положить на смазанный растит. маслом противень. Выпекать при 200°С 40 мин.



Дадонова Валерия, г. Иваново

Мясной рулет «Необыкновенный»

500 г любого мясного фарша, 5 яиц, 300 г тертого сыра, маслины, соль, перец, специи.

Натертый сыр перемешать с сырыми яйцами, чуть посолить, выложить на выстеленный пергаментом противень и выпекать в духовке 15 мин., пока этот омлет не покроется золотистой корочкой. Снять омлет с пергаментной бумаги и быстро разложить сверху слой мясного фарша, приправленного солью, перцем и любимыми специями. Поверх фарша выложить немного маслин или оливок. Омлет с фаршем и оливками свернуть рулетом и завернуть в фольгу. Выпекать в духовке 30 мин. Подавать, разрезав на кусочки и украсив зеленью.

Калмыкова Вера, г. Йошкар-Ола

Рулет заливной по-лугански

400 г свинины, 200 г говядины, 1 ст. л. крахмала, 4 яйца, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. сливочного масла, 1/2 моркови, 1 луковица, 500 г мясного желе (на 1 л бульона - 2 ст. л. желатина).

Мясо свинины и говядины пропускают через мясорубку, заправляют крахмалом, солью, перцем, водой. Хорошо вымешивают и выбивают. На марлю кладут фарш, на середину его укладывают омлет, вареную морковь и придают форму рулета. Затем его варят в мясном бульоне, охлаждают, освобождают от марли и украшают яйцом и морковью, заливают мясным желе и ставят в холодное место.

Для желе: в мясной бульон добавляют набухший желатин, доводят до кипения, но не кипятят.

Богачева Варвара, г. Ессентуки

Мясные рулеты «Лукулловские»

Груши твердых сортов нарезать соломкой. Кусочки мяса отбить, в них завернуть кусочек ветчины и несколько соломок груш, заколоть шпажкой. Посолить, поперчить. Сложить на противень, посыпать сыром и запечь в духовке.

Голицына Вера, г. Сургут

Рулет «Южный ветер»

600 г мяса, 100 г сыра, 1/3 ст. грецких орехов, 4 зубчика чеснока, кинза, перец, соль.

Мясную вырезку отбить, посолить, поперчить. На середину отбивной положить фарш: тертый сыр, измельченные орехи, толченый чеснок, мелкорубленую кинзу. Сформовать из вырезки рулет, обжарить с обеих сторон и довести до готовности в духовке. Готовый рулет охладить и нарезать порциями.

Воронкова Вера, г. Суздаль

«Фунтики» с грибной начинкой

500 г ветчины, 4 яйца, 50 г сушеных грибов, 300 г зеленого салата, майонез.

Яйца и предварительно замоченные грибы отварить, мелко нарезать, перемешать и заправить майонезом. Ветчину нарезать тонкими пластинами, каждую пластину свернуть кулечком, положить в него начинку и обернуть снизу листьями салата. Выложить «фунтики» в салатник один к другому расширенной частью вверх и подавать к столу.

Гарелкина Вера, г. Екатеринбург

«Праздничный сырный рулет»

3 плавленых сырка, 3 ст. л. муки, 250 г майонеза, 3 яйца, соль.

Начинка: 2 плавленых сырка, пучок зелени, 4 дольки чеснока, 2 яйца, 200 г маринованных шампиньонов, 3 ст. л. майонеза, 300 г нарезки балыка (можно ветчины), 1 ст. л. маслин, 250 г твердого сыра, 2 болгарских перца.

Плавленые сырки трем на мелкой терке, добавляем хорошо взбитые яйца с солью, муку, майонез, хорошо вымешиваем и выкладываем на противень, предварительно застеленный бумагой и смазанный растит. маслом. Равномерно распределить смесь на весь противень тонким слоем. Ставим в предварительно разогретую до 180°С духовку на 15 мин. Как только зарумянится, сразу вынимаем. Аккуратно отделяем от бумаги и выкладываем на стол румяной стороной вниз на чистую бумагу для выпекания.

Для начинки: натереть на мелкой терке плавленый сырок, яйца, добавить мелко нарезанные зелень и шампиньоны, растертый чеснок, майонез, хорошо размешать и намазать на еще теплый блинчик. Выложить слой тоненько нарезанного балычка. Твердый сыр натираем на мелкой терке, добавляем мягкое сливочное масло, нарезанные очень мелкими кубиками цветные перцы, размешиваем и раскладываем на балык. Маслинки выложить цепочкой на край. Сворачиваем рулет (нужно делать все быстро, чтобы корж до конца еще не остыл). Плотно заворачиваем в бумагу и ставим в холодильник на 4 ч., лучше на ночь.

Вынимаем, тоненько нарезаем.

Войнова Елизавета, г. Волгоград

Трехцветный рулет

600 г хорошо отбитой мякоти говядины одним куском, 1 ломтик вареной колбасы, яичница из 3 яиц, 50 г сливочного масла, 1/2 ст. белого сухого вина, мясной бульон, соль.

На кусок мяса положить ломтик вареной колбасы и яичницу. Мясо завернуть, перевязать ниткой и обжарить со всех сторон в сливочном масле, посолить, полить вином. Когда оно испарится, добавить один половник бульона. Оставить на огне 1,5 ч., время от времени добавляя бульон. Удалить нитку, нарезать ломтиками и подавать к столу с острым соусом.

Данилова Елена, г. Петрозаводск

«Гран-табль»

200 г жирного свежего сыра, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. нарезанного зеленого лука, 1 щепотка соли, 200 г ветчины.

Сыр и молоко перемешать до получения крема, добавить зеленый лук и ароматическую соль и нанести все это на тонкие ломтики ветчины, скатать в рулеты. Выложить рулетики на блюдо и украсить зеленью.



Вислогузова Ирина, г. Тобольск

Рулет «Рокфор»

300 г сыра, 200 г творога, 2 пучка петрушки, 3 чесночные дольки, соль, отварное куриное мясо или ветчина.

Сыр положить в крепкий полиэтиленовый пакет, выпустить воздух и завязать. Держать в кипящей воде до мягкого состояния (около 15 мин). Сыр нужно брать большой жирности, именно такие сыры хорошо плавятся.

Творог с петрушкой пропустить через мясорубку, посолить, положить растертый чеснок. Для большей пластичности можно добавить немного сметаны. Пакет развязать и прямо в нем раскатать сыр в пласт толщиной 0,5-0,7см.

Пакет разрезать, сыр намазать творожной массой, поверх положить куриное мясо или тонко нарезанную ветчину так, чтобы не было пропусков. Крепко свернуть, завернуть в пакет и положить в холодильник.

Когда застынет, нарезать ломтиками, выложить на тарелку и украсить зеленью.

Зарецкая Татьяна, г. Уссурийск

Рулет «Южный»

600 г мяса (вырезки), 100 г твердого сыра, 1/2 ст. грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 10 г кинзы, соль, перец.

Мясную вырезку отбить, посолить, поперчить, на середину отбивной положить фарш: тертый сыр, измельченные орехи, толченый чеснок, мелко нарезанная кинза. Сформованный рулет обжарить с обеих сторон, до готовности довести в духовке. Готовый рулет охладить, подавать как холодную закуску, разрезав на порции.

Альбакова Ангелина, г. Ельня

Рулетики «Коровка»

Взять несколько ломтиков слабо прожаренной говядины и положить так, чтобы они частично перекрывали друг друга. Намазать их смесью сливочного масла и хрена. Скатать рулетики и охладить. Нарезать ломтиками и положить по 3 шт. на каждый кусочек хлеба. Украсить петрушкой.

Никитченко Светлана, г. Кстово

Рулет из говяжьей печени

500 г говяжьей печени, 2 ст. говяжьего бульона, 200 г грибов, 100 г сыра, 1 морковь, 2 помидора, 1 ст. л. растит. масла, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, зелень укропа, перец черный молотый, соль по вкусу.

Печень промыть и отбить. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать и обжарить на растит. масле. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, один мелко нарезать, другой оставить для украшения готового блюда. Морковь нарезать соломкой.

Разложить подготовленную печень таким образом, чтобы получился большой прямоугольник, посолить, поперчить, выложить грибы, тертый сыр, помидоры. Свернуть печень рулетом, обернуть его марлей и опустить в кастрюлю с говяжьим бульоном. Добавить лавровый лист, перец горошком и часть зелени. Варить на слабом огне в течение 40 мин. Затем остудить и нарезать кусочками. Готовый рулет перед подачей к столу украсить ломтиками помидора и веточками укропа.

Баталкина Валентина, г. Ногинск

Рыбный рулет, запеченный в фольге

Филе 1 большой рыбы, 1 картофелина, 300 г маринованных грибов, 100 г сыра, зелень, соль, перец, приправа для рыбы по вкусу, 1 луковица, 1/2 лимона, растит. масло.

Филе рыбы отбить, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, добавить приправу и дать пропитаться 20 мин. Грибы и лук измельчить и обжарить. Отбитое филе переложить на смазанную маслом фольгу. Крупную картошку отварить, натереть на крупной терке прямо на рыбу. Зелень укропа измельчить и посыпать на картошку. Сверху положить обжаренные грибы с луком. С помощью фольги сверните аккуратно филе в рулет, где не будет держаться шов, скрепите зубочистками, уложите швом вниз.

Аккуратно сверните фольгу и поставьте в разогретую духовку до 200°С на 25 мин.

Затем раскройте фольгу, посыпьте тертым сыром и положите обратно в духовку, чтобы подрумянился сыр.



Горина Арина, г. Киров

Рулет из лаваша с курицей

3 листа тонкого лаваша, 4 куриных филе, 4 вареных яйца, зелень, 300 г сыра, 250 г майонеза, 1 м фольги.

Чтобы рулет был нежным, желательно дать ему постоять в холодильнике перед подачей на стол 10-12 ч., чтобы он успел пропитаться, но если совсем нет времени, положите чуть больше майонеза. Домашних от него за уши не оторвешь!

Вареные куриные грудки разделить на волокна, сыр натереть на крупной терке, яйца натереть на отдельную тарелку и смешать с рубленой зеленью.

Расстелить на столе фольгу длиной и шириной больше листа лаваша, положить первый лист лаваша, смазать его майонезом, уложить курицу. Затем расстелить второй лист, смазать майонезом и выложить яйца с зеленью. На яйца выложить третий лист лаваша, смазать его майонезом и посыпать тертым сыром.

Потом все это аккуратненько сворачиваем в рулет и заворачиваем в фольгу.

Ющенко Тамара, г. Северск

Рулетики «Царские»

Сладкий болгарский разноцветный перец очистить от семечек, сохранив его целиком. Наполнить массой, состоящей из протертого творога, чеснока, майонеза и зелени. Дать фаршированным перцам постоять часок в холодильнике. Потом аккуратненько нарезать перец кружочками. Кружки выложить на листики салата.

Варламова Оксана, г. Усть-Катав

Рулет из курицы и адыгейского сыра

1,5 кг курицы, 700 г адыгейского сыра, 60 г зелени кинзы, 2 ст. л. соли, красный перец, приправа сушеная.

У подготовленной курицы отделяют мякоть с кожей от кости, отбивают, солят, перчат. Сверху укладывают сыр адыгейский, смешанный с зеленью кинзы, сушеной приправой, красным перцем и солью. Затем сворачивают рулетом и обматывают марлей, туго перетягивают шпагатом и варят в подсоленной воде 30-40 мин. Потом марлю снимают, рулет кладут под пресс для придания формы на 4-5 ч.



Асанова Вера, г. Клинцы

«Улитки»

Куриные бедрышки, ветчина, сыр, болгарский перец, соль, приправа типа "Вегетты".

Вырезать из бедрышек кости. Мясо посолить, обвалять в специях. Выложить слоями на мясо сыр, ветчину, сыр, соломку перца. Затем завернуть все в рулет, хорошенько упаковать каждый рулетик в фольгу и поставить в духовку на час. Вынуть, не разворачивая фольги, положить под гнет до остывания. Когда остынет, фольгу снять, нарезать кружочками и - на стол, украсив зеленью.

Грицыхина Валентина, г. Москва

Рулет «Цветы для мясоедов»

600 г любого мяса, зелень петрушки, 1 яйцо, 1 ст. л. томат-пасты, 5 г желатина, чеснок, соль, перец душистый, паприка красная по вкусу.

Хорошо отбить мясо, разрезать на куски не больше одного см и хорошо отбить. Выложить мясо на пленку краями внахлест и еще немного отбить в местах нахлестов.

В томат-пасту добавить рубленый чеснок, 1/2 ч. л. сахара и 1 ч. л. 9% уксуса и любые специи. Мясо хорошо посолить, поперчить, сверху смазать томатпастой с чесноком.

Желатин замочить на 5 мин. в холодной воде, выложить поверх пасты (лучше пользоваться желатином в листах - 4 шт.) и посыпать рубленой петрушкой.

Пожарить яичный блин из 1 яйца и 1 ст. л. молока, посолить (если рулет должен быть большим, то яиц кладут больше). Выложить блин на мясо и завернуть в рулет.

Сверху обернуть пленкой и завязать ниткой по бокам.

Варить рулет 40 мин., затем убрать в холодное место на 1 ч.



Горбачева Юлия, г. Таганрог

Закусочные рулеты

Лаваш, майонез, зелень, 8 яиц, 400 г упаковки крабовых палочек, 100 г сыра, перец.

Лаваш смазываем майонезом. Сверху посыпаем смесью из зелени и рубленых яиц, накрываем вторым лавашем, смазываем его майонезом и посыпаем 1/2 мелко нарезанных крабовых палочек. Все это сворачиваем в рулет и заворачиваем в пищевую пленку. Ставим в холодильник.

Оставшиеся сыр, яйца натираем на мелкой терке, добавляет перец и укроп, все смешиваем с майонезом. Замороженные крабовые палочки опускаем в кипящую воду на 5 мин., затем немного остудив, разворачиваем, смазываем начинкой и сворачиваем в рулет. Выкладываем на длинное блюдо рулет с лавашем, предварительно его нарезав, затем по краям рулетики из крабовых палочек.

Буданова Зинаида, г. Орел

Ветчинные рулетики «Острые»

500 г ветчины, 150 хрена, 1 ст. сметаны, 300 г зеленого салата, сахар, 9% уксус, соль.

Натереть на мелкой терке хрен, перемешать со сметаной, посолить, добавить сахар и уксус по вкусу. Тонко нарезать ветчину, смазать ломтики смесью с хреном, свернуть рулетиками, каждый рулетик обернуть листом салата и уложить в блюдо с высокими стенками очень плотно друг к другу. Украсить ломтиками свежего огурца и редиса.

Малюгина Дана, г. Москва

Куриные рулетики с беконом

5 кусков куриного филе, 200 г бекона, 1 б. плавленого сыра, 2 зубчика чеснока, укроп, соль, перец.

Филе разрезаем вдоль. Каждый кусочек отбиваем, солим, перчим. Сверху выкладываем тонкий ломтик бекона. Смазываем плавленым сыром. Чеснок и укроп измельчаем и смешиваем. Выкладываем смесь на филе. Сворачиваем рулетики и закрепляем зубочистками. Противень смазываем маслом, выкладываем рулетики и запекаем 30 мин. при 180°С.

Брызгалина Наталья, г. Екатеринбург

Рулет «Для души»

1 лист тонкого лаваша, 300 г лосося (кеты, горбуши) холодного копчения, 150 г сливочного масла, 1/2 ст. 20% сливок.

Рыбу три раза пропустить через мясорубку, а потом взбить с маслом и сливками. При необходимости подсолить. Также можно добавить по вкусу специи.

Лаваш разложить на столе, намазать тонким слоем лососевого крема и свернуть в тугой рулет. Завернуть в фольгу и убрать в холодильник на 10 мин.

При подаче нарезать ломтиками.



Улиткина Нина, г. Тюмень

«Пятачки» куриные

3 куриных филе, 300 г сыра, 100 г зелени (укроп, петрушка, зеленый лук), 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, панировочные сухари, соль, перец.

Куриное филе отбить, посолить, поперчить, обмазать натертым чесноком. Мелко нарезать зелень, сыр натереть на мелкой терке. Выложить ровным слоем на филе зелень, сверху сыр. Аккуратно свернуть в рулеты, перевязать нитками или заколоть шпажками. Взбить яйца, посолить, поперчить, можно добавить любые специи по вкусу. Обмакнуть рулеты в яйцо, затем в панировку и обжарить на разогретой сковороде сначала на сильном огне до образования корочки, а затем на умеренном до полной готовности. Готовые рулеты остудить, удалить нитки, разрезать на «пятачки».

Несмеялова Оксана, г. Ижевск

Рулетики из ветчины

5 вареных яиц, 200 г сыра, 500 г ветчины, 5 зубчиков чеснока, майонез, зелень, соль.

Отделить белки от желтков, белки натереть на терке. Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить, зелень порубить. Все соединить, добавить белки и перемешать. Посолить. Желтки измельчить на мелкой терке. Ветчину нарезать тонкими пластинами. На каждую пластину выложить сырную смесь и свернуть рулеты. Готовые рулеты обмакнуть в майонез с одной стороны, затем в яичные желтки. Выложить на тарелку, украшенную листьями салата.

Богатырева Ангелина, г. Псков

Куриный рулет с печенью

500 г куриного фарша, 300 г куриной печени, 200 г моркови, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец, базилик сушеный, молотый кориандр по вкусу.

В куриный фарш добавить сырое яйцо, лук, морковь, тертую на терке, специи и нарезанную кусочками куриную печенку, посолить и перемешать. Фольгу разложить на противне. Выложить фарш по центру в виде рулета, фольгу со всех сторон загнуть, так чтобы шов получился сверху. Через 30 мин. шов открыть, чтоб рулетик подрумянился.

Готовый рулет охладить и нарезать ломтиками.



Лазина Наталья, г. Люберцы

Закуска «Клеопатра»

300 г копченой грудинки, 100 г твердого сыра, 1/2 ст. чернослива, 1/4 ст. грецких орехов.

Отрезать ломтик грудинки, на него положить ломтик сыра, орех - кусочками и чернослив - соломкой.

Все свернуть и деревянной шпажкой скрепить края. Выложить на противень и поставить в разогретую духовку мин. на 5.

Барабанщикова Светлана, г. Киров

Баклажанные рулетики

1 баклажан, 1 ст. л. майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 помидор, 1 ч. л. соли.

У баклажана срезать с двух сторон кожицу, разрезать вдоль на длинные полосы.

Сделать соляной раствор из 1 ч. л. соли и 1/2 ст. воды. Полоски баклажана опустить в раствор, перемешать так, чтобы каждая долька обмакнулась в рассол, и рассол слить.

Обжарить баклажаны с двух сторон на растит. масле. Остудить. Майонез смешать с раздавленным зубчиком чеснока. При желании можно слегка посолить. Дольки баклажана смазать майонезом с чесноком. Помидор разрезать на небольшие дольки. Дольку помидора положить на край баклажанного ломтика и свернуть в рулетик. Зафиксировать зубочисткой.

Багачева Ирина, г. Нижний Новгород

Рулетики «Морской пир»

Эти рулетики впечатляюще выглядят на праздничном столе.

Лучше всего сделать рулет заранее, завернуть в пленку и оставить на ночь. Перед тем, как делать канапе, рулет нужно будет только тонко нарезать.

Смешать 200 г чуть соленого мягкого сыра с нарезанным луком, лимонным соком и черным перцем. На куски пленки положить длинные кусочки копченого лосося и намазать сыром. Плотно скатать в рулет, завернуть в пленку и охлаждать в холодильнике. При необходимости достать из холодильника и нарезать тонкими кружочками.

Артикулова Алла, г. Люберцы

Рулет «Армянский»

Майонез или сметана - 150 г, армянский лаваш - 1 лист, слабосоленый или копченый лосось - 50 г, мягкий плавленый сыр или творог - 150 г, зелень укропа - 2 пучка.

Из лосося выбрать кости и нарезать тонкими ломтиками. Плавленый сыр смешать с майонезом или творог смешать со сметаной. Укроп мелко порубить. На развернутый лист лаваша нанести сырную или творожную начинку, сверху посыпать мелкорубленым укропом и уложить ломтики лосося. Лаваш с начинкой плотно скатать в рулет и поставить на 1 час в холодильник. Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусочками 2-2,5 см.

Басова Алла, г. Переславль-Залесский

Рулет «Рыжий кот»

500 г говядины, 1 ст. л. 9% уксуса, 5 яиц, 1 ст. молока, 100 г говяжьей печени, 2 луковицы, 2 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Говядину нарежьте кусочками, посолите, поперчите и поставьте на холод мариноваться в уксусе на 5-6 ч. В это время приготовьте фарш: сначала обжарьте печень, добавьте к ней спассерованный репчатый лук, а затем пропустите все через мясорубку с мелкой решеткой. Из яиц и молока испеките омлет толщиной 3-4 см. Когда мясо замаринуется, разложите его на пленке, положите на него пласт омлета, затем печеночный фарш и сверните рулет, перевяжите ниткой и варите 2 часа. Когда рулет будет готов, положите его под пресс для остывания.

Власова Татьяна, г. Арсеньев

Рулет «Беккер»

1 куриная грудка, 100 г свежих грибов, 1 вареное яйцо, 1 луковица, соль, перец, майонез.

С куриной грудки снять кожицу, вырезать среднюю кость, стараясь не разрезать надвое, слегка отбить, посолить и поперчить.

Грибы провернуть через мясорубку с крупной сеткой, обжарить на растит. масле (при желании можно обжарить вместе с мелко нарезанным луком). На отбитый пласт курицы намазать грибную массу и разложить по краю разрезанное на четвертинки яйцо. Закатать курицу в рулет так, чтобы ряд из яичных четвертинок оказался внутри. Перевязать рулет нитками. Рулет положить на сковороду, смазанную майонезом. Слегка посолить, поперчить сверху и обмазать майонезом. Запекать при 220°С до готовности. Готовый рулет переложить на тарелку и закрыть большим глубоким блюдом, чтобы курица обмякла. Перед подачей снять нитки и нарезать ломтиками.



Ичёва Влада, г. Томск

Рулетики из красной рыбы

12 ломтиков красной рыбы холодного копчения, 150 г нежирного творога, 2 ч. л. хрена, 1-2 огурца, молотый черный и белый перец.

Каждый ломтик красной рыбы холодного копчения выкладываем на отдельные листы фольги, оставляя свободными ее поля. Смешиваем творог с хреном и молотым перцем. Выкладываем на рыбу, сворачиваем по ширине в рулетики, заворачиваем в фольгу. Ставим в холодильник не менее чем на 2 часа. Перед подачей разрезаем на кружочки и кладем на ломтики огурцов или на чипсы.

Орлова Диана, г. Самара

Слоеный рулет с перцем и сыром

600 г сладкого перца, 250 г сыра, 200 мл сливок, 700 г репчатого лука, 5 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. тмина, 1 головка чеснока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зелени, 450 г слоеного теста, 1 яйцо.

Нарезать мелко перец, соломкой лук и 10 минут тушить на растительном масле, добавить тертый перец, тмин, измельченный чеснок, тушить, пока жидкость не испарится. Затем добавить панировочные сухари, сливки и потушить еще 1 минуту, добавляя нарезанный кубиками сыр и рубленую зелень. Дать остыть. Раскатать слоеное тесто в виде прямоугольника, сверху выложить охлажденную тушеную массу и скатать в рулет. Затем смазать слойки яичным белком, сжать их, сверху смазать рулет желтком, выпекать при 200°С 35 минут.

Ягодина Юлия, г. Находка

Рулетики «Для друзей»

Ветчину нарезать тонкими широкими ломтиками. Сыр и вареное яйцо натереть на мелкой терке, смешать и заправить майонезом. Все перемешать и положить эту массу на кусочки ветчины и свернуть рулетики. Каждый рулетик украсить майонезом и зеленью, натknуть на шпажку или скрепить кольцами лука и уложить в мелкую тарелку.

Как вариант: края рулетиков обмакнуть в майонез, а затем обсыпать измельченным яичным желтком.

Грошева Евгения, г. Северодвинск

Рулет холодный

800 г говядины, 800 г свиной грудинки, 3 луковицы, 3 пучка зелени (петрушка, кинза), 1/2 ст. белого сухого вина, 1 ст. л. молотого белого перца, соль.

Приготовить мясо. Говядину нарезать тонкими полосками, свинину - пластинками. Лук, зелень порубить и перемешать с перцем. Форму выкладываем сперва свининой, затем слой говядины, далее - зелень. На зелень - свинину, говядину, зелень. Заканчиваем свининой. Положить сверху лавровый листик, кориандр, вылить вино. Накрыть фольгой и поставить в духовку на самый маленький огонь (120°С) на 2 ч. Через час сверху положить груз. Рулет достать из духовки, положить сверху груз (примерно 3 кг). Когда остынет, поставить в холодильник вместе с фольгой.

Хранить в форме. Подавать холодным.

Антонова Анастасия, г. Ельня

Рулет «Нежный»

400 г телятины, 1 ломтик белого хлеба, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сыра, 1 ст. л. слив. масла, зелень, соль, перец.

Телятину пропустить через мясорубку, добавить предварительно замоченный в молоке и отжатый хлеб, натертый на мелкой терке лук, 1 сырое яйцо, мелкорубленую зелень, перец, соль.

Все тщательно перемешать, выложить пластом на влажной доске, на одну половину положить нарезанные мелкими кубиками морковь и 1 вареное яйцо, свернуть в виде рулета, уложить в смазанный сотейник, сверху полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром. Запечь в духовке до готовности.

Остывший рулет нарезать ломтиками и уложить на блюдо.

Гусева Светлана, г. Кузнецк

Рулет куриный с апельсинами

800 г куриного филе с кожей, 2 апельсина, 150 г твердого сыра, 1/4 ст. клюквы, 6 ст. л. сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.

Зачищенное куриное филе с кожей уложите на противень кожей вниз, сверху положите кусочки сыра, затем кусочки апельсина, посолите, поперчите, сверните рулетом и запеките в духовке до готовности.

Готовый рулет положите под пресс и охладите.

Рулет оформите клюквой и зеленью, на поверхность нанесите рисунок сливочным маслом из корнетика.

Молчевская Ирина, г. Кузнецк

Рулет из лаваша «Крабовый»

3 листа армянского лаваша, 3 вареных яйца, 4 зубчика чеснока, 250 г сыра, 200 г крабовых палочек, майонез.

Натереть сыр, яйца и чеснок на крупной терке. Отдельно перемешать сыр с чесноком и майонезом, яйца с майонезом, крабовые палочки с майонезом. На первый лист лаваша кладем крабовые палочки, закрываем вторым лавашем, сверху кладем слой сыра с чесноком и майонезом, на третий - яйца с майонезом. Скатываем рулетом и кладем на 30-40 мин. в холодильник.

Юркова Татьяна, г. Тюмень

Рулетики «Робин-Бобин»

300 г ветчины (лучше в нарезке), 2 плавленых сырка или 200 г твердого сыра, 3 вареных яйца, 2 зубчика чеснока, зелень, майонез.

Ветчину (если она не в нарезке) нарезать очень тонкими ломтиками. У яиц желтки отделить от белков. Белки натереть на крупной терке. Желтки натереть на мелкой терке в другую миску. Плавленые сырки натереть на крупной терке. Зелень и чеснок мелко порубить.

Соединить тертые сырки, белки, зелень и чеснок, добавить майонез и хорошо перемешать начинку. На край ломтика ветчины положить 1 ст. л. начинки и свернуть рулетиком.

Каждый рулетик обмакнуть в майонез с обоих концов и обвалять в тертых желтках. Разложить рулетики на блюде, застеленном листьями салата, и украсить зеленью.